كيك البندق المجروش

المقادير

8	بياض بيض
1	كوب سكر
1	كوب دقيق
1	ملعقة صغيرة قرفة
4/1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1	كوب بندق بودرة
1	كوب يندق (مجروش)
	كريمة بندق

الطريقة

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يُخفق البيض مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة
- يُخلط الدقيق مع القرفة والبيكنج بودر والبندق البودرة إلى خليط البيض مع
- يُصب الخليط في قالب مدهون، ويُخبز في الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى تمام
- يُقطع الكيك عرضياً إلى 4 طبقات متساوية الارتفاع، وتُوضع كريمة البندق بين
- يُرش البندق المجروش على سطح وجوانب الكيك، ويزين بالكريمة والبندق